

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 2383 - 1993

**LẠC QUẢ LẠC HẠT
PHÂN HẠNG CHẤT LƯỢNG**

SOÁT XÉT LẦN 3

HA NỘI - 1993

Lạc quả và lạc hạt. Phân hạng chất lượng

Peanuts in - shell and peanut kernels

Quality classification

1 Khái niệm

1.1 Tạp chất

Tạp chất là những chất như đất, bụi, đá, cát sỏi, mảnh vụn kim loại, rễ, cành, lá cây, cỏ dại, mảnh vỏ và các chất lạ khác.

1.2 Hạt không hoàn thiện

1.2.1 Hạt chưa chín và chưa phát triển đầy đủ : non, teo, lép, nhăn nheo vỏ lụa.

1.2.2 Hạt bị các khuyết tật như :

- a) hạt bị hư hại do sâu mọt và mốc;
- b) hạt bị nhọt nhạt, biến màu và biến chất;
- c) hạt bị đập nát cơ học, bị nứt mẻ quá 1/4 hạt;
- d) hạt bị tróc vỏ lụa hoàn toàn;
- e) hạt bị tách đôi.

1.3 Quả rỗng : là quả lạc không có nhân.

2 Phân hạng chất lượng của lạc quả

2.1 Lạc quả phải khô, độ ẩm không lớn hơn 9% khối lượng.

2.2 Lạc quả phải tương đối đồng đều không được để lẫn quá 5% lạc quả khác loại và không được phép lẫn các hạt khác đặc biệt là hạt ve và hạt trấu.

2.3 Màu sắc, mùi vị và trạng thái bên ngoài bình thường đặc trưng cho lạc quả đã được chế biến khô.

2.4 Lạc quả không có sâu mọt sống và mốc.

2.5 Lạc quả được phân thành ba hạng, qui định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Mức		
	Hạng 1	Hạng 2	Hạng 3
1 Lạc quả rỗng (không có hạt) tính theo % khối lượng quả, không lớn hơn	2	2	2
2 Hạt không hoàn thiện tính theo % khối lượng hạt, không lớn hơn	6	8	11
3 Tạp chất tính theo % khối lượng quả và hạt, không lớn hơn	1	2	2,5

3 Phân hạng chất lượng qua lạc hạt

3.1 Lạc hạt phải chế biến khô, độ ẩm tính theo khối lượng không lớn hơn 7%.

3.2 Lạc hạt phải sạch, không có sâu mọt sống và mốc, đặc biệt loại trừ hạt có màu sắc nhợt nhạt, bị mốc trắng, mốc xám hoặc bám đầy bào tử nấm mốc vàng xanh.

3.3 Không được phép lẫn các hạt lạc khác loại quá 5% và không được lẫn các hạt ve, hạt trấu.

3.4 Màu sắc, mùi vị và trạng thái bên ngoài đặc trưng cho hạt lạc đã chế biến khô.

3.5 Lạc hạt được phân thành 3 hạng qui định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức		
	Hạng 1	Hạng 2	Hạng 3
1 Hạt không hoàn thiện tính theo % khối lượng			
a) hạt tróc vỏ lụa và hạt tách đôi, không lớn hơn	2	5	9
b) hạt không hoàn thiện khác, không lớn hơn	1,7	4,5	6
2 Tạp chất, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,3	0,5	1

4 Phương pháp thu

Lấy mẫu và xác định các chỉ tiêu chất lượng lạc quả và lạc hạt theo TCVN 2384 - 1993.

5 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản

5.1 Bao gói

– Lạc quả, lạc hạt phải được đựng trong bao gói bền, sạch, khô.

Bao gói không có mùi lạ ảnh hưởng đến chất lượng lạc, không có hiện tượng nhiễm bẩn do côn trùng và nấm mốc.

– Lạc được đóng gói chặt, không lỏng. Miệng bao xếp bằng nhau, mép gấp 2 lần, được khâu kín bằng dây bền chắc, khô sạch, các mũi khâu chéo chữ X cách đều nhau từ 3 đến 5 cm kể từ tâm chữ X, tai bao cuộn chặt 3 vòng dây và lại mũi chắc chắn.

Khối lượng tính theo yêu cầu thoả thuận của hai bên mua bán.

5.2 Ghi nhãn : ký mã hiệu được ghi ở giữa mặt ngoài bao bì, phải rõ ràng, sạch sẽ, không tẩy xóa, không nhoè, không phai.

Nội dung ghi nhãn :

- Tên sản phẩm;
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất;
- Hạng chất lượng;
- Khối lượng tịnh.

Tùy theo sự thoả thuận của hai bên mua bán được phép đưa vào một số nội dung khác với qui định trên.

5.3 Bảo quản

5.3.1 Kho bảo quản phải khô ráo, thoáng mát, độ ẩm tương đối của không khí được 70%.

5.3.2 Lạc quả và lạc hạt có thể bảo quản ở các hình thức sau đây :

a) Đóng bao : bao lạc được xếp cách nền kho ít nhất 20 cm, cách tường ít nhất 50 cm, các bao lạc được xếp thành từng khối vuông vắn, thẳng hàng, gối xen kẽ nhau và khít chặt, đầu bao quay vào phía trong, không được chồng quá 8 lớp bao đối với lạc quả và 5 lớp bao đối với lạc hạt.

b) Lạc đổ rời : phải có đầy đủ các điều kiện chống ẩm, thông hơi tốt.

5.4 Thời hạn bảo quản đối với lạc vỏ không quá 12 tháng, và đối với lạc hạt không quá 6 tháng.

5.5 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển lạc phải sạch sẽ, khô, có điều kiện che nắng và mưa.